Deutsche Mode.

Gratis-Beilage zur Thorner Zeitung.

Verlag von Ernst Lambeck in Thorn.

Nr. 4. — Monat Oktober. — 1889.

Aus dem Reich der Mode.

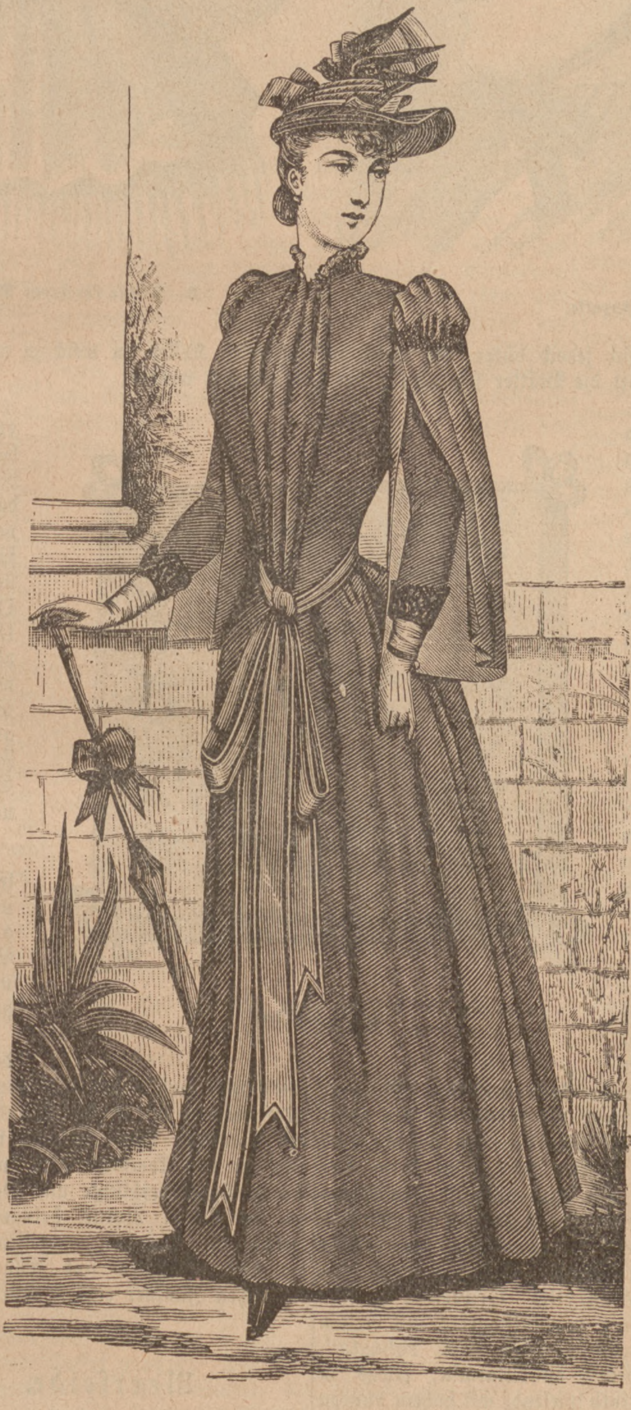
Die Blätter der Bäume haben sich gelb gefärbt, die schönen Tage des Sommers sind dahin und rauh fegt der Wind durch die Straßen. Die Zeit ist gekommen, an die Beschaffung wärmender Winterhüllen zu denken, eine Prüfung dessen vorzunehmen, was unsere Kürschner im Sommer ersonnen haben. Die warme Jahreszeit ist für sie keine Zeit der Ruhe, sondern der Vorbereitung neuer Vorräthe für die kommenden kalten Tage.

Unter den anschließenden Paletots ist die den Fachleuten unter dem Namen „Valerie" bekannte Façon als eine der anziehendsten Novitäten zu begrüßen, die sich der Gunst des Publikums sicher in ausgedehntem Maße erfreuen wird. Der Mantel ist aus hellbraunem, façonnirtem Wollenstoff gefertigt und mit Fütterung aus Fehrücken geschmackvoll ausgestattet. Die Aermel, aus braunem Seidenplüsch, bilden gegen den Bezugstoff angenehmen Kontrast, welcher durch deren Verzierung in Soutache noch wesentlich erhöht wird. Längs der Vordertheile sind Streifen aus naturellem Biber und gleichlaufend mit denselben Falten aus gleichfarbigem Atlas angebracht; Aermel, Halsausschnitt und der durchschnittene Schooß sind ebenfalls reich mit Pelz verbrämt und dem letzteren kleidsame Falten aus gleichfarbigem Atlas eingefügt. Die geschmackvolle Kombination der verschiedenen Materialien läßt in dem Mantel eines jener Erzeugnisse erkennen, das hervorragend bestimmt ist, die Trägerin in möglichst vortheilhaftem Lichte erscheinen zu lassen.

Eine Wienerin hat eine sehr ansprechende Aenderung auf dem Gebiete der Aermel eingeführt. Um eine ungehinderte Bewegung zu ermöglichen, erfand sie, angeregt durch das Vorbild der Bauern-Hemden und -Blousen, eine neue Form, der sie den Namen „Bauern- oder Defregger-Aermel" gab. Der Keil, der jene so bequem macht, ist hier dem Unterärmel angeschnitten, während der Oberärmel mit seiner hohen Kugel den modernen Anforderungen gerecht wird. — —

Nach den wirkungsvollen, farbenprächtigen Mustern der römischen Kopftücher wirkt man jetzt Seide, welche zu den verschiedensten Toilette-Zwecken Verwendung findet. So stellt man einen Unterrock her aus dunkelblauer Köperseide mit 25 Centimeter breiter, in Hellblau, Gelb und Roth wechselnder Streifen-Bordüre. Als Futter dient rother Flanell, während schwarzer Camlott einen schmalen Stoß um den unteren Rand bildet. Der obere Rand wird vorn durch Abnäher anschließend gemacht und im Uebrigen, zweimal eingereiht, rings an einen vorn 6, hinten 4 Centimeter breiten runden Bund mit eingenähtem Zugbande gesetzt.

Die Stöcke der Entoutcas und Regenschirme haben ihre Form vollständig verändert. An Stelle der großen gebogenen Krücken und Armringe sind runde oder flache Knöpfe und kleine Griffe getreten.



1. Herbstmantel.

Was sollen wir mit unseren Töchtern thun?

Ein amerikanisches Blatt beantwortet diese Frage folgendermaßen: Gebt ihnen eine ordentliche Schulbildung. Lehrt sie ein nahrhaftes Essen kochen. Lehrt sie waschen, bügeln, Strümpfe stopfen, Knöpfe annähen, ihre eigenen Kleider machen und ein ordentliches Hemd. Lehrt sie Brod backen, und daß eine gute Küche viel an der Apotheke spart. Lehrt ihnen, daß 1 Dollar 100 Cents werth ist, und daß nur derjenige spart, der weniger ausgiebt, als er einnimmt, und daß Alle, welche mehr ausgeben, verarmen müssen. Lehrt sie, daß ein bezahltes Kattunkleid besser kleidet, als ein seidenes, wenn man Schulden hat. Lehrt ihnen, daß ein rundes, volles Gesicht mehr werth ist, als fünfzig schwindsüchtige Schönheiten. Lehrt sie gute, starke Schuhe tragen. Lehrt sie Einkäufe machen und nachrechnen, ob die Rechnung auch stimmt. Lehrt ihnen, daß sie Gottes Ebenbild mit starkem Schnüren blos verderben können. Lehrt ihnen Selbstvertrauen, Selbsthilfe und Arbeitsamkeit. Lehrt ihnen, daß ein rechtschaffener Handwerker in Hemdärmeln und mit der Schürze, auch ohne einen Cent Vermögen, mehr werth ist, als ein Dutzend reich gekleideter und vornehmer Taschendiebe. Lehrt ihnen Gartenarbeit und die Freuden der freien Natur. Lehrt ihnen, wenn ihr Geld dazu habt, auch Musik, Malerei und Künste, bedenkt aber immer, daß es Nebensachen sind. Lehrt ihnen, daß Spaziergänge besser sind, als Spazierfahrten, und daß die wilden Blumen gar schön sind für diejenigen, die sie aufmerksam betrachten. Lehrt sie, bloßen Schein verachten und daß, wenn man Nein oder Ja sagt, man es auch wirklich so meinen soll. Lehrt ihnen, daß das Glück in der Ehe weder von dem äußeren Aufwand, noch von dem Gelde des Mannes abhängt, sondern allein von seinem Charakter. Habt ihr ihnen das alles beigebracht, und sie haben es verstanden, dann laßt sie, wenn die Zeit gekommen ist, getrost heirathen; sie werden ihren Weg schon dabei finden.

Unsere Zimmerflora im Herbste.

Nicht alles Leben schlummert draußen, sondern es regt sich im Geheimen noch leise in mancher Wurzel und mancher Knolle, die im ersten Frühling dem Sonnenlichte ihre Blüthen erschließen will. Indem wir nun der Natur zu folgen versuchen, um unseren Willen zu erreichen, machen wir es wie diese, begünstigen die schwachen Anfänge des Keimens und Treibens und erzielen dadurch bereits blühende Gewächse in unsern Zim-

mern, welche ohne unsere Vorsorge sich erst später entfalten würden.

Die Knollen- und Zwiebelgewächse, welche im Sommer ihr Laub verloren haben und eine Art von Sommerschlaf durchmachten, sind meistens schon im August und September eingepflanzt worden, wie die Hyazinthen, deren Zwiebeln um so eher gesetzt werden müssen, je früher sie blühen sollen. Die angewurzelten Exemplare, welche schon eine hinreichende Blattentwicklung zeigen, werden später in die Wärme gebracht, namentlich die dunkelrothe „Homerus", — „la jolie blanche" und die rothe „l'ami du coeur", die dann schon um Weihnachten in voller Blüthe stehen. Auch den Krokus kann man im November antreiben, nachdem er im September oder Oktober eingepflanzt wurde. Man muß sich jedoch hüten, ihn gleich zu Anfang in zu hohe Wärme zu bringen, da sonst die Blätter sehr üppig heranwachsen und die Blüthenknospen ersticken, während bei richtiger Behandlung die Knospen den Blättern machtvoll vorauseilen. Sie werden Morgens und Abends mit frischem, kühlem Brunnenwasser überbraust. Sind die Blüthenscheiden in trockener Zimmerluft derartig zähe geworden, daß sie den Knospen den Durchbruch erschweren, so schlitze man dieselben mit Hilfe eines feinen Messerchens behutsam auf. Die Sorte „crocus versicolor" eignet sich zum Treiben am besten und zeigt sich am dankbarsten im Blühen.



2. Kapotte.



3. Blouse für junge Mädchen.

Die Verpflanzung der Amaryllis beginnt meistens im November, sobald nämlich die Blüthenschäfte hervortreten. Im Walde gesammelte Buchenlauberde sagt den Amaryllisarten besonders zu; unten in den Topf lege man Ziegelsteinscherben, welche zur Drainage dienen und das Faulen der Wurzeln verhüten. Ein sicheres Zeichen, daß das Verpflanzen gut gelungen, ist das von Tag zu Tag deutlicher wahrnehmbare Wachsen des Blüthenschaftes. Die Amaryllis liebt die Wärme, und ohne Gefahr kann man den Blumentopf während der Nacht auf den Ofen oder in die Nähe desselben stellen; auch warmes Wasser behagt ihr beim Begießen. Die Amaryllis ist eine königliche Blume, sie ist edel in der Erscheinung, edel in der Form der Blüthe und der Farbe. Sehr zu empfehlen sind „Amaryllis Graveana", sehr großblumig, brillantscharlach mit breiten bandartigen Streifen, „A. robusta", glockenförmig dunkelkarmin, etwas in scharlachroth spielend, mit hohem runden Blüthenschaft, und „A. vittata", trichterförmig, weiß mit zwei leuchtendrothen Bandstreifen, angenehm duftend.



4. Sophakissen.

Die Alpenveilchen erhalten im November einen guten Platz am Fenster. Sie dürfen weder vertrocknen, noch überschwemmt werden. Setzt man die Töpfe auf Unterschalen, die mit feuchtem Sande gefüllt sind, so arbeiten sich die Wurzeln durch die runde Bodenöffnung nach dem Sande hin und schöpfen dort Erquickung für die Pflanze, welche auch in der Natur ihre Wurzeln tief in den feuchten Grund hinabtreibt. Der Sand darf jedoch niemals ganz trocken werden, da sonst die Wurzeln sofort absterben und die Pflanze Schaden leidet. Ist dies jedoch der Fall gewesen, so schneide man die Wurzeln ab, damit sich neue bilden können.

Die Azalien, welche bisher kalt standen, können im November auch in die Wärme zum Antriebe gebracht werden. Haupterfordernisse zur schönen Entfaltung der Blüthen sind: regelmäßiges Bespritzen mit erwärmtem Wasser, vorsichtiges Begießen, Licht und Luft.

Ein Kunstgriff, die blühenden Azalien recht lange im Zimmer zu halten, besteht darin, ihnen gleich unmittelbar nach dem Aufblühen mit einer feinen Scheere die Staubgefäße zu nehmen. — Die Pelargonien hält man in einem trockenen, frostfreien Keller, in welchem auch die im Spätsommer eingetopften Goldlack aufbewahrt werden.

Wer Mitte August Tulpenzwiebeln — Duc van Tholl — einsetzte, kann im November bereits blühende Tulpen haben. Man legt drei bis vier Zwiebeln in einen Topf, sorgt dafür, daß die Spitzen derselben, sowie der Wurzelboden von den braunen, trockenen, Fäulniß herbeiführenden Schalen befreit werden und begießt sie nur, sobald die Erde trocken ist. Anfangs Oktober in die Wärme gebracht, blühen die Duc van Tholl schon im November. Zu empfehlen sind „Duc van Tholl scharlach", die, wenn auch nicht so früh wie die gelbgesäumte Stammart, dennoch lebhaftere Farben und größere Blumen hat als diese. Als gefüllte Frühtulpe übertrifft „Tournesol" alle anderen Sorten. Diese Blume ist groß, gefüllt, gelb und roth geflammt, zuweilen im Grunde weißlich.

Die Tulpe ist eine farbenfröhliche Blume, leicht zu ziehen und dankbar. Allerdings ist sie nicht ganz modern, obgleich sie verdiente, wieder allgemein beliebt zu werden, denn während noch Schnee und Eis auf den Fluren liegen, erzählen uns die glühenden Farben der Tulpen hinter unsern Fenstern vom fernen Morgenlande mit seinen Wundern, wo der Sommer seine Heimat hat, der auch zu uns kommen wird, wenn die Tulpe längst verblühte und die Freude an der freien Natur bringen wird, welche die Märchen vergessen macht, die von Menschen und Blumen im traulichen Zimmer erzählt wurden.



5. Kinderkleidchen.



6. Kinderkleidchen.

Meerseide.

Unter den mancherlei Neuheiten, welche die Industrie aus dem Meere erhält, ist das Gewebe, das aus dem Byssus der Steckmuschel (Pinna) des Mittelländischen Meeres gewonnen wird,

eine der merkwürdigsten. Dieses Muschelthier besitzt die Fähigkeit, eine zähe Seide zu spinnen, doch nicht in der Art, wie wir es bei der Seidenraupe kennen. Während diese das Gespinnst nur zum Schutze und für eine gewisse Lebensperiode herstellt, macht die Pinna dauernd davon Gebrauch, sie spinnt es auch nicht, sondern zieht es aus einer Art Teig, der sich in einer Zungenspalte befindet. Der Byssus der Pinna ist von so ausgezeichneter Feinheit, daß er als Stoff für Gewebe einen ganz bedeutsamen Artikel für den sizilianischen Handel bilden kann. Trotz ihrer Zartheit bilden die Fäden doch ein so festes Büschel, daß große Anstrengungen nothwendig sind, die Muschel von den Felsen loszubringen. Diese Seidenbüschel werden von der Muschel losgelöst, in Seife und Wasser gewaschen, getrocknet, gekämmt und auf der Spindel mit einem Faden Seide gesponnen. Das Gespinnst wird in Wasser mit etwas Zitronensaft gewaschen und mit einem heißen Eisen geglättet. Es ist schön gelbbraun, goldglänzend und wird zu verschiedenen Artikeln, Shawls, Strümpfen, Handschuhen, Börsen und dergleichen verarbeitet. Palermo ist ein Hauptsitz dieser Fabrikation, ferner Lucca, wo im Waisenhospital die feinste Waare hergestellt wird.

Wie soll man Fische kaufen?

Auf diese allen Hausfrauen wichtige Frage giebt Oberfischmeister Dellmer beachtenswerthe Antwort. Es kommt darauf an, meint der erfahrene Fachmann, beim Ankauf die guten Fische von den minder guten zu unterscheiden, und zu wissen, in welchen Jahreszeiten die einzelnen Fischarten gut oder weniger werthvoll oder schlecht sind. Wer nicht viel mit Fischen umgeht, und wem ihre Unterscheidungsmerkmale nicht geläufig sind, dem kann es ja wohl passiren, daß ihm sogar ein geringwerthiger Fisch unter dem Namen einer bessern Fischart verkauft wird. Gegen solche Unredlichkeiten kann kein Rath schützen, dazu gehört ein ganzer ichthyologischer Kursus, der nicht in den Rahmen dieser Abhandlung paßt. Unbestritten ist jeder Fisch am besten, wenn er aus dem Wasser sofort in den Kochtopf oder in eine andere Zubereitungsanstalt gelangt. Jede Stunde Aufenthalt im Tode verringert seinen Werth, in kühler Zeit langsamer, in der Wärme sehr rasch. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß man nur lebende Fische einkaufen und genießen soll. Es ist dies ja auch nicht immer möglich, wenn man überhaupt häufig Fische essen will. Ich erinnere nur an die zahlreichen Seefische, von denen viele sofort absterben, wenn sie an die Luft kommen, sozusagen zwischen Wasser und Bootsrand. Daß man alt gewordene Fische an den blaß, oft fast weiß gewordenen Kiemen, an der stumpfen blassen Farbe und an dem schlaffen unelastischen Fleische, in welches sich Eindrücke machen lassen, ohne daß sie sich sogleich wieder ausfüllen (es ist das ein Zeichen der beginnenden Verwesung) erkennen kann, das wird Ihnen ja bekannt sein. Ein soeben erst gestorbener Fisch, sogleich in einem recht kühlen Keller auf die Steine gelegt oder noch besser aufgehängt, kann auch im Sommer noch am andern Tage gegessen werden, ohne sehr erkennbaren Verlust an Güte. Kann man einen lebenden Fisch nicht sogleich dem Verzehr übergeben, muß man damit warten und befürchtet man, daß man ihn bis zur Verwendung nicht wird lebend erhalten können, so thut man besser, ihn nicht absterben zu lassen, sondern ihn abzuschlachten, damit das Blut entweichen kann, denn geschlachtete Fische sind immer besser, als gestorbene. Im Winter hat man auch ohne Keller Gelegenheit, die Fische in niedriger Temperatur aufzubewahren, ja sie, was am besten ist, gefrieren zu lassen. Das Gefrierenlassen auch im Sommer, wenn man einen Eisschrank hat, ist überhaupt das hervorragend beste Mittel, frische Fische auf längere Zeit aufzubewahren. Es sind zwar in den letzten Jahren noch andere Konservirungsmethoden, durch Imprägniren, zur Empfehlung gelangt, doch die Urtheile über die Brauchbarkeit dieser Mittel lauten sehr verschieden, ja zum großen Theil ungünstig, so daß ich sie hier übergehe. Ein steifgefrorener Fisch hält sich monatelang gut, wenigstens genießbar, denn der feine Geschmack friert auch nach und nach heraus — monatelang, wenn er nicht inzwischen einmal auch nur in einem Theile aufthaut. Im Eiskeller soll man den Fisch am besten aufhängen, nicht auf das Eis legen, damit nicht Thauwasser an ihn komme. Die Fischhändler versenden, auch im Sommer, die Waare in Körben, welche mit schlechten Wärmeleitern, mit Sägespänen, Stroh, dickem Papier, ausgepolstert und mit Eisgruß gefüllt sind, zwischen welchem letzteren die Fische eingebettet liegen, so daß der ganze Inhalt des Korbes, Fische und Eis, zusammen einen festen Eisklumpen bildet, der bei der Entnahme der Waare erst entzwei geschlagen werden muß. So können die Fische hunderte von Meilen verschickt werden, ohne zu verderben. Aber eins ist zu beachten: ein aufgethauter Fisch verdirbt ganz überraschend schnell. Doch soll man ihn nicht in gefrorenem Zustande in den Kessel thun, sondern erst aufthauen, sonst verliert der Fisch allen Geschmack. — Ein anderes Mittel, frische Fische etwas haltbarer zu machen, ist, daß man sie mit Salz einreibt oder solches dazwischen streut, natürlich nur schwach, denn sonst würden sie den Namen „frische Fische" nicht mehr verdienen, sondern „Pökelfische" heißen müssen. Man schützt den Fisch allerdings damit vor schnellem Verderben, aber das Fleisch wird härter davon und zäher und geschmackloser. Man schützt auch die Fische vor dem Verderben durch Pökeln, d. i. in Salzlake legen, durch Trocknen an der Luft, durch Räuchern und Mariniren u. dgl., doch diese Manipulationen gehören in das mir hier fernerliegende Kapitel der Zubereitungen.

Zu den Abbildungen.

1. Herbst=Mantel. Derselbe ist aus Wollstoff verfertigt. Er ist blousenförmig und wird in der Taille durch einen Gürtel aus breitem Band zusammengehalten, welches vorn zu einer Schleife geknüpft ist. Die eng anliegenden Aermel und die weiten Ueberärmel haben Achselpuffen. Zu diesem Mantel empfiehlt es sich, einen mit Band garnirten und mit einem Vogel geschmückten Hut zu tragen.

2. Eine mit Blumen besetzte Kapotte. Sie ist klein, mit Maiblümchen über und über besetzt und in der Mitte mit einem Bouquet aus Blüthen und bunten Blättern geschmückt. Ein grün sammetenes Band hält das Kapottchen unter dem Kinn zusammen.

3. Blouse für ein junges Mädchen, gefertigt aus Cachemir, eingefaßt mit breiter Borte gleicher Farbe, die mit schwarzer Stickerei versehen ist. Gürtel, Kragen und Manschetten bestehen aus derselben schwarzgestickten Borte. Aermel oben in Puffen gelegt; in der Mitte und unten mit Falteneinsätzen.

4. Sophakissen. Die Wahl der Farben des Untergrundes richtet sich nach der Farbe des Sophas, zu welchem die Kissen benutzt werden sollen.

5. und 6. Kinderkleidchen (Vorder- und Rückenansicht). Als Stoff des Kleides selbst wähle man blaßblauen Taffet, zur Garnirung ist weißer Taffet geeignet. Das Kleid selbst ist in weite Falten gelegt. Der Sattel, die Seitentheile vorn und hinten, sowie die Aermel sind durch Handstickerei verziert. Auf den Schultern befinden sich blaue Schleifen. Der Gürtel besteht aus blauem, ausgezacktem Taffet.

Hauswirthschaftliches.

Vom Einmachen.

Rosen-Konfitüre. Man pflücke bei trockenem, sonnigem Wetter, am besten, wenn es tags vorher geregnet hat, von echten, in vollster Blüthe stehenden Centifolien-Rosen die Blumenblätter ab, schneide an jedem Blättchen das weißliche, dickere Ende weg und lege sie ganz lose übereinander in ein vorher gewogenes Tuch, wiege in demselben die Blätter und nehme auf ½ kg davon 1 kg Zucker, den man mit Wasser anfeuchtet und langsam in einer neuen irdenen Kasserolle so lange kocht, bis sich ein Tropfen, den man zwischen Daumen und Zeigefinger genommen, beim Auseinanderthun der Finger, in steife Fäden zieht. Nun streue man, unter langsamem Rühren des Zuckers, die Rosenblätter hinein, ziehe es dann rasch vom Feuer und decke es zu, koche es nach 24 Stunden wieder auf (es bleibt in der Kasserolle) und lasse es ebenso lange wieder zugedeckt stehen, wonach der Zuckersaft dann recht klar und wie ein leichtes Gelee sein muß, wo nicht, so müßte es noch einmal gekocht werden, welches jedoch möglichst zu vermeiden ist, weil die Konfitüre, eine der köstlichsten, die es giebt, dadurch leicht ihre schöne Farbe verliert. Uebung und Erfahrung müssen da eben auch das beste thun. — Man giebt diese Konfitüre unter dem Namen Scherbet gern in nur halb damit gefüllten Gefrorenen-Bechern, mit Löffelchen und einem Glas Eiswasser dabei, von dem man, nach Belieben, zu der Konfitüre gießt, die schon zu den Zeiten des persischen Dichters Saadi, † 1291 zu Schiras, bekannt gewesen sein soll.

Stachelbeeren. Man nehme völlig ausgewachsene, aber noch ganz harte Stachelbeeren von einer großen Sorte, wiege sie, schneide Stiele und Blüthen ab und mache mit einem recht kleinen scharfen Messer, von der Blüthe nach dem Stiel zu, einen flachen Einschnitt, hole die Kerne mit einer spitzig zugeschnittenen Feder heraus und thue jede Beere gleich in frisches Wasser und hernach zum Ablaufen auf ein Sieb; lasse sie dann in kochendem Wasser so lange ziehen, bis man mit einem Stecknadelknopf hineindrücken kann, hebe sie mit dem Schaumlöffel heraus in kaltes Wasser, gebe sie, wenn sie darin erkaltet sind, wieder auf das Sieb und danach in eine Terrine. Nun koche man auf je ½ kg Beeren ½ kg Zucker zur Perle, gieße die Hälfte davon in ein Gefäß, lege ein Papier darauf, bis es erkaltet ist, decke es dann fest zu und stelle es bei Seite; die andere Hälfte verdünne man mit ⅛ Liter Wasser, gebe sie ganz erkaltet über die Beeren und decke sie zu. Am anderen Tage lasse man sie wieder auf dem Siebe ablaufen und thue sie wieder in die Terrine, vermische den abgelaufenen Saft mit dem vierten Theil des zurückgestellten Zuckers und dem Safte einer halben Citrone, lasse es aufkochen, schäume es, gieße es lauwarm über die Beeren und verfahre so noch drei Tage lang, nur daß man am zweiten Tage den Saft warm, den dritten heiß und den vierten kochend darüber gießt; am fünften Tage endlich koche man den Saft zum Faden, gebe die Beeren hinein, lasse sie aufkochen und gieße sie wieder in die Terrine, bis sie ganz kalt sind, wo man sie dann in die Gläser füllt. — Etwas mühsam, aber auch vorzüglich, besonders zu feinen Braten.

Johannisbeer-Gelee. Man nehme drei Theile schöne rothe und einen Theil weiße Johannisbeeren, streife die Beeren mit einer silbernen Gabel ab, bringe sie mit etwas Wasser zu Feuer und lasse sie einigemal aufkochen, bis sie aufgesprungen sind, gieße sie dann auf ein Sieb und wenn der Saft durchgelaufen ist, wobei man die Beeren nicht drücken darf, so gieße man ihn nochmals durch, damit er recht klar wird; koche nun auf ½ kg Saft ½ kg Zucker zu kurzem Faden, gebe den Saft dazu und lasse es etwa eine Viertelstunde lang bei fleißigem Abschäumen kochen, worauf es dann Gelee sein wird, das sehr gut und auch

deßhalb zu empfehlen ist, weil man dabei des so lästigen Auspressens überhoben wird.

Schwarze Johannisbeer-Gelee (Cassis-Gelee). Wie das Johnnnisbeer-Gelee, jedoch nur von schwarzen Beeren und nur fünf Minuten lang gekocht. Man braucht sie in der Küche meistens nur zum Verzieren von Torten u. dergl., aber es ist ein ganz ausgezeichnetes Heilmittel bei Halsleiden. Man verrührt dazu einen Eßlöffel voll von der Gelee mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser und trinkt davon den Tag über, stets warm, im Ganzen etwa $^1/_2$ Liter für den Tag.

Brombeeren. Man suche schöne große, völlig schwarze, jedoch nicht überreife Brombeeren aus, läutere zu jedem $^1/_2$ kg Früchte $^3/_8$ kg Zucker zu kurzem Faden, gebe die Brombeeren hinein und koche sie zuerst langsam, wobei immer der Schaum abgenommen werden muß, aber ja nicht darin gerührt werden darf; hernach lasse man sie etwas stärker kochen und wenn sie anfangen zu sinken und kein Schaum mehr vorhanden ist, so werden sie behutsam ausgegossen und abgekühlt in die Gläser gefüllt. Es ist dies ein sehr gutes Eingemachtes, welches von manchen den Himbeeren vorgezogen wird und man zieht die großfrüchtigen Sorten (z. B. Dorchester, Wilson's Early, diese schon Anfangs August reifend) und mehrere andere jetzt auch häufig in den Gärten.

Birnen. Man schäle gute, mittelgroße, nicht zu reife Birnen, schneide sie in sechs Theile und nehme auf $^1/_2$ kg Birnen $^3/_8$ kg gestoßenen Zucker, gebe etwas von diesem in die Einmach-Kasserolle, dann von den Birnen darüber, wieder Zucker, wieder Birnen und so fort, bis alles eingelegt ist, worauf man es so zwei bis drei Stunden ziehen läßt und nun auf ein zuerst gelindes Feuer bringt, welches man aber verstärkt, sowie der Zucker geschmolzen ist. Man füge jetzt für 50 Birnen noch die Schale einer Citrone, in feine, $1^1/_2$ cm lange Streifchen geschnitten, hinzu, koche die Birnen eine halbe Stunde lang und presse zuletzt auch den Saft der Citrone hinein.

Was jede Hausfrau wissen sollte. Gegen rauhe Hände gebrauche Citronensaft. — Mit warmer Milch und Wasser kann man Oeltuch ohne Seife reinigen. — Eine heiße Schaufel über Möbel gehalten, nimmt weiße Flecke davon weg. — Streue Sassafrasrinde unter getrocknete Früchte, um die Würmer davon zu halten. — Eine Hand voll Heu mit Wasser in einen neuen Eimer gethan, nimmt den Geruch der Farbe mit fort. — Tintenflecke auf Seiden-, Wollen- und Baumwollenstoffen lassen sich mit Terpentin entfernen. — Mache saure Gurken nie in einen Topf ein, in welchem Schmalz gewesen ist. — Eine Mischung von Bienenwachs und Salz macht alte Bügeleisen so glatt wie Glas. — Fische lassen sich viel besser abschuppen, wenn man sie einen Augenblick in heißes Wasser hält. — Zähes Fleisch kocht ebenso weich, wie anderes, wenn man dem Wasser ein wenig Essig zufügt. — Um das Weiße von Eiern schnell zu schlagen, thue eine Messerspitze voll Salz hinein; je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie Schaum.

Litteratur.

Gartenbuch für Damen. Praktischer Unterricht in allen Zweigen der Gärtnerei, besonders in der Kultur, Pflege, Anordnung und Unterhaltung des ländlichen Hausgartens. Herausgegeben von F. Jühlke, Hofgarten-Direktor Sr. Majestät des Kaisers in Sanssouci. Vierte, neubearbeitete Auflage. Mit 256 Textabbildungen. Berlin 1889. Verlag von Paul Parey. In Leinen gebunden, Preis 8 Mk.

Es ist ein treubewährter Führer und Rathgeber der Gartenbau treibenden Damenwelt, der hier, in originelles Gewand gekleidet, in vierter Auflage vor uns liegt. Das Geheimniß des großen Erfolges dieses Buches liegt darin, daß der Verfasser seinen Leserkreis genau gekannt hat und, nach dieser Erkenntniß handelnd, uns nicht Dinge großer botanischer Gelehrsamkeit auftischt, die uns Staunen, aber kein Interesse abgewinnen, sondern lediglich Dinge, die einen rein praktischen Werth für uns haben und die uns wirklich interessiren.

Die Anordnung der Kapitel ist folgende: Wir werden zuerst in die Geheimnisse der Bodenbearbeitung, der Düngung und Saat, des Pflanzens, Verpflanzens und Begießens eingeweiht. Dann lernen wir das Vermehren der Pflanzen kennen, die Anzucht aus Stecklingen, das Okulieren, das Beschneiden und Ziehen künstlicher Formen, wir erfahren, wie wir die Pflanzen gegen Witterungseinflüsse und gegen Feinde aus dem Thierreiche schützen können. Es folgt nun das umfangreiche Kapitel über den Küchengarten, das für jede Hausfrau eine Fülle des Interessanten und Wissenswerthen bietet, und ein Kapitel über Behandlung der Obstbäume. Mit dem nächsten Kapitel begeben wir uns aus dem Gebiete des Nutzgartens in das des Ziergartens; es wird uns der Blumengarten und die Kultur der Blumen geschildert und, ein besonders interessantes Thema, die Behandlung des freien Rasenplatzes und die Anlagen und Gruppen der Luftgebüsche einer kleinen Villa. Allerlei über künstliche Ausschmückung der Gärten, über Zimmer- und Fenstergärtnerei schließt sich an, und den Beschluß des Werkes bildet eine praktisch werthvolle Uebersicht der in jedem Monat vorzunehmenden Gartenarbeiten.

Aus dieser Inhaltsangabe erhellt am deutlichsten die Reichhaltigkeit des Werkes. Zu erwähnen ist noch, daß das Ganze anmuthig und anregend geschrieben ist und zahlreiche gute Abbildungen dazu dienen, das Verständniß des geschriebenen Wortes mehr zu vermitteln.

Das Buch ist somit ein sehr geeignetes Geschenkwerk für unsere Damenwelt, und wir sind überzeugt, daß es, auf Geburtstags- oder Weihnachtstische gelegt, viele Freude hervorrufen wird, denn das Studium, zu dem es hinführt, das des Gartenbaues, ist wie kein zweites berufen, gleich günstig zu wirken auf das Gemüth, wie auf den Körper des Menschen.

Verlag und Druck von Otto Drewitz in Berlin N., Monbijouplatz 10. — Verantwortlich für die Redaktion: Karl Keller in Berlin.